

传奇源自拉菲罗斯柴尔德 2018

一百五十年来,我们的酿酒大师酿造出最为精美的波尔多葡萄酒,在传统酿造工艺和高精尖技术之间探寻到最佳的平衡点,缔造出的佳酿承载着拉菲罗斯柴尔德男爵酒业公司的优雅印记。



■ 葡萄园特征

葡萄园: AOC Graves, 波尔多, 法国格拉夫产区是距离波尔多市最近的葡萄园, 坐落于波尔多的东南方, 长长地铺在加龙河左岸的土地上。

风土:格拉夫以土壤为名,在富含化石的粘土和石灰质土上覆盖着砾质土壤。这是波尔多唯一一个以其风土为名的产区名称。这片地区地理位置优越,南部的朗德森林保护葡萄园免遭恶劣天气的影响,而附近的加龙河则让葡萄树远离干旱。这些圆润的石子除了将自己的名字赋予产区以外,还有其他的特殊功能。它们能够保存热量,从而促进葡萄缓慢的逐步成熟。

■ 年份总结

2018无疑将成为波尔多的一个大年,尽管这年的天气尤为反复无常:冬、春两季雨水极多,带来了酒农从未经历过的霉菌压力;5到7月的几场毁灭性冰雹事件,让有些葡萄园失去了直至80%的收成。幸而,这一情况在自2003年来最为炎热的夏季得到了大幅改善。天气条件回归至让葡萄获得优秀成熟度的理想条件,即高温、晴朗的白天和清凉夜晚之间的对比有助于葡萄形成浓郁的芳香,以及在糖酸之间达到很好的平衡度。

■ 酿造工艺

这款葡萄酒根据波尔多传统方式酿造而得,除梗、破皮后被导入配备温控设施的不锈钢酒罐中进行发酵。发酵时温度被控制在28°C,浸渍期长达两周,期间进行淋皮,确保以轻柔的方式提取出单宁。苹果酸-

乳酸发酵后,20%的葡萄酒在法国橡木桶中陈酿12个月的时间。

■ 品酒笔记

呈美丽的深红宝石色泽。

香气低调、优雅,将甘草和焦糖的香脂气息与石墨和黑胡椒的幽香结合在一起。 口感饱满、和谐,让入口时的甜润感充分表现出来。单宁细腻又丝滑,余韵悠长,带着甘草糖的回甘。

技术信息

葡萄品种:梅洛63%,赤霞珠32%,品丽珠5%

产量: 60 hL/ha 酒精度: 13.5 % vol. ph值: 3.52

|ph値:3.52 | 总酸度:3.66 g/l